

## Rezept von Popcornzeit:

### Banana-Pfannkuchen

---



Niveau:	Einfach
Gesamtzeit:	60 Minuten
Quellzeit:	30 Minuten
Arbeitszeit:	5 Minuten
Koch/Backzeit:	25 Minuten

---

#### Zutatenliste

(für 8 Pfannkuchen/ohne Belag je ca. 212 kcal)

- 300 g Mehl
- 300 ml Milch
- 300 ml Mineralwasser
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 reife Banane
- neutrales Öl, z. B. Sonnenblumenöl zum Braten

Außerdem:

- 2 Bananen
- Schokocreme nach Bedarf
- Schokolinsen, Lollis, Marshmallows, Fruchtgummi-schnüre oder Gummibärchen und Eis nach Bedarf

#### Zubereitung

1. Mehl, Milch, Mineralwasser, Zucker, Vanillezucker und Eier mit einem Schneebesen oder elektrischen Quirl in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Die Teigmischung anschließend 30 Minuten quellen lassen.
2. Die Banane in kleine Stücke schneiden, mit einer Gabel zu Brei zermatschen und mit dem aufgequollenen Teig gut vermischen.
3. Ein wenig Öl in der Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.
4. Eine kleine Portion vom Teig in die Pfanne geben und die Pfanne in alle Richtungen schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig dünn verteilt.
5. Wenn die Teigränder goldbraun werden und sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden, den Pfannkuchen mit einer Gabel bzw. einem Pfannenwender umdrehen und die andere Seite ca. 2-3 Minuten backen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Dabei immer mal wieder ein wenig Öl in die Pfanne geben.
6. Für den Belag die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben die Pfannkuchen mit Bananenscheiben, Schokocreme, Schokolinsen und weiteren Süßigkeiten belegen, einrollen und genießen.

Loka tu carbonara!

(Minionesisch für guten Appetit!)

